43e Année. — Tome LXXXIV N° 2179 Paris, 2 Avril 1936

REVUE DE VITICULTURE

CONCOURS ET DEGUSTATION DE VINS D'HYBRIDES A MACON

Le monde viticole est en deuil. La mort de M. Pierre Viala, universellement connu et apprécié, a suivi de quelques jours celle de M. Albert Seibel, le grand maître de l'hybridation, décédé le 7 février dans sa 92e année. Ces deux grandes figures de la viticulture laissent un souvenir impérissable.

Je dédie cette note du concours de Mâcon en hommage respectueux et affectueux à la mémoire de M. A. Seibel.

Il aurait éprouvé une fois de plus, s'il avait encore vécu, une joie profonde à constater que ses espérances n'étaient pas vaines et que vraiment l'hybridation a déjà donné des résultats que bien des sommités viticoles estimaient impossibles. Des vins d'hybrides ont en effet laissé derrière eux ceux d'excellents viniféras comme le Gamay et le Pinot blanc, même récoltés en sol à vin de qualité.

Mais si notre regretté Maître et ami ne peut pas nous faire part de sa satisfaction, il ne la ressent pas moins dans cette région supérieure qui ne réserve que des joies à ceux qui, comme lui, ont inlassablement consacré tous les instants de leur existence, sur notre misérable terre, au bien de tous, poursuivant en toutes occasions, malgré les difficultés, les déboires, les méfiances et les critiques de ceux qui le jugeaient un utopique illuminé, poursuivant, dis-je, la voie qu'il s'était tracée pour atteindre un but précis.

Il est maintenant comblé, car il peut, vraisemblablement, savoir ce que nous ne pouvons que présumer : l'avenir énorme réservé aux hybrides qui, peut-être en moins de temps que nous n'osons l'évaluer, remplaceront tous les viniféras, concurrençant même les vins de cru qu'une loi niant le progrès a déclarés insurpassables.

Le Centre d'Etudes viticoles de Mâcon ressuscité par M. le député Boulay a, comme l'année dernière, organisé le concours de manière que les dégustateurs ne puissent savoir quel genre de vin ils avaient à noter ni leur provenance, et, sans doute pour éviter une cote d'amour possible, les viniféras n'ont pas été notés à l'avance, mais les divers échantillons répartis à travers les autres, ce qui rend d'autant plus impartiaux les jugements portés.

Voici les résultats indiqués par le jury :

1° *Vins blancs*

Lieux de production	Noms des plants	Notes	Observations du jury
Marcigny	Ravat N° 6	19	Vin supérieur, bien vinifié.
Chaintré	Chardonnay	18	Vin type mâconnais de Pinot.
Grièges	S. V. 5-276	18	Récolté en plaine de Bresse.
Villefranche	Seibel 11803	16	Excellent vin blanc
Marcigny	S. V. 5-276	16	Goût d'amandes, alcoolique.
Limas (Rhône)	S. V. 5-276	15	Bien marchand.
Mâcon	Seibel 10173	15	Vin corsé, nerveux, de bonne tenue.
Villef.-sur-Saône	Seibel 12583	15	En fermentation, genre Alsace fin.
Chapaize	S. 5409-4986-5279	15	
Hurigny	B. S. 450	14	Vin sec de bonne qualité.
Villefranche	S. 4986-5409	14	Vin corsé, marchand.
Villefranche	S. V. 5-276	14	Vin neutre, marchand
Corcelles	S. 5409-5279, 880 C. 162,5	14	Genre Chenin, neutre.
Aubenas	Seibel 12583	12	Louche, ordinaire.
Saint-Gengoux	Seibel 10868	10	Goût d'hybride, mais nerveux.
Saint-Gengoux	Seibel 10173	9	Léger goût d'évent, bien constitué.
Indre-et-Loire	Seibel 10173	8	Très acide.
Aubenas	Seibel 11803	5	Très mal conservé, mal vinifié.

2° *Vins rouges*

Corcelles	O. 595-S. 5455, 52-79-1000 et Chambaudière 442	18	Vin très agréable, très bon.
Marcigny	Seibel 8365	17	Bon, fruité, agréable.
Saint-Vallier	S. V. 5-247	16	Rose, bon, agréable.
Marcigny	Ravat N° 16	16	Bon, fruité, agréable.
Saint-Gengoux	Seibel 11803	16	Rosé, fin.
Villefranche	S. 11803-10096 (1934)	15	Vieux, agréable.
Villefranche	Seibel 11803	15	Rosé, agréable.
Marcigny	Ravat N° 15	15	Très bon, léger, goût spécial, très méritant.
Chaintré	Ob. 595-B. I.	15	Très belle couleur, du mérite.
Villefranche	Seibel 8357	14	Beau teinturier.
Saint-Vallier	S. V. 3-160	14	Goût de vieux, peu coloré.
Saint-Vallier	S. V. 7-111	14	Léger en couleur.
Saint-Vallier	S. V. 18-315	14	Belle couleur, saveur relevée.
Marcigny	Ravat N° 13	14	Belle couleur, teinturier, un peu acide, neutre, fruité.
Chaintré	Seibel 5455	13	Neutre, courant.
Saint-Vallier	S. V. 12-401	12	Vin courant, ordinaire.
Villefranche	S. 7053-8745	11	Passe-partout, léger, goût spécial.

Lieux de production	Noms des plants	Notes	Observations du jury
Saint-Gengoux	S. 8357-1078, 8357-7053	11	Vin bien courant.
Saint-Vallier	S. V. 10-300	11	Vin complet.
Saint-Vallier	S. V. 12-286	11	Agréable, mais goût de sureau.
Mâcon	Seibel 9549	11	Goût particulier, bon.
Chapaize	Seibel 8365	11	Assez franc.
Marcigny	Seibel 8239	11	Teinturier, goût commun.
Saint-Gengoux	Seibel 8745	10	Belle couleur, normal.
Saint-Gengoux	Seibel 7053	9	Belle couleur, mais commun.
Mâcon	Seibel 10878	9	Goût de plant, léger en couleur, un peu quelconque.
Mâcon	Seibel 8616	9	Commun.
Chaintré	Gamay	9	Ordinaire, Mâconnais-Beaujolais.
Mâcon	Seibel 8357	8	Teinturier, très commun, acide.
Saint-Gengoux	Gamay	8	Goût de terroir, peu agréable.
Limas	Seibel 5455	7	Framboisé, commun, acide.
Hurigny	Seibel 4646	7	Léger en couleur, commun.
Mâcon	Seibel 7053	7	Commun, ordinaire.
Marcigny	Burdin 5402	7	Apre, goût spécial.
Mâcon	Seibel 8745	6	Très commun, acide.
Chapaize	S. 5455-8745	6	Vin commun.
Chapaize	S. 8745	6	Vin commun et acide.
Saint-Vallier	S. V. 15-274	5	Vin très commun.

On notera qu'il y a des incohérences entre les notes de divers numéros, elles ne sont qu'apparentes. Bien des numéros sont vinifiés sous un petit volume et il est très difficile de maintenir le produit en fermentation dans les conditions voulues pour obtenir un résultat correct. Il serait souhaitable que MM. les exposants n'envoient à la dégustation que des vins rouges vinifiés sous un volume de deux hectos environ et de un hecto pour les vins blancs en ayant grand soin de n'utiliser que des vases n'ayant ni goût de moisi, de piqué, de sec, ou ayant contenu des vins cassés.

Comme j'ai déjà fait des centaines de vinifications de numéros distincts, il me sera permis de dire le but que j'ai poursuivi dès le début, celui actuellement recherché.

Je ne pouvais, il y a 10 ans, que rechercher des numéros dont les vins devaient être comparés avantageusement à ceux d'aramons généralement mélangés à des teinturiers de mauvaise qualité gustative mais qui, cependant, lui donnent du bouquet, de l'alcool et surtout de la couleur, toutes choses qui lui font défaut.

La venue de la série de 8000 et particulièrement de 8365 m'a montré que mon ambition pouvait grandir jusqu'à dépasser la qualité de la plupart des viniféras noirs et même égaler le noble Pinot. Mon espoir ne fait que se fortifier et il

me semble que, tout prochainement, on pourra envisager la possibilité de n'offrir aux viticulteurs que des plants d'une résistance pratique au Mildiou (un sulfatage et un poudrage) et donnant des vins au moins équivalents aux Gamay, Syrah, Cinsault, Mondeuse, Carignan, et pour les blancs au Chardonnay, Pinot blanc, Meslier, Muscadet ou Gamay melon, etc...

C'est alors que l'on envisagera, dans toute son étendue, l'immense service rendu à la viticulture par M. Seibel qui a puissamment jalonné la voie à suivre pour l'obtention d'hybrides à vins de qualités supérieures et qui ont, en plus, une production régulière plus grande et beaucoup plus d'alcool.

Il y a des Seibel, des Seyve-Villard et des Ravat dont la qualité est très nettement supérieure à ce mélange omnibus sans appétence des vins dits du Midi, j'estime néanmoins que ces numéros ne sont encore que de transition et pas appelés à un succès décisif parce qu'il leur manque ce que seul 8365 possède : ce glissant et ce caractère tout spécial que m'indiquait un commerçant en vins en me disant : « Ce que 8365 a de remarquable, c'est que lorsqu'on en boit un verre, il crée le besoin d'en boire un autre ; il laisse la gorge sèche en l'imprégnant agréablement, c'est le parfait vin de café. »

Ce sont des vins de ce genre qu'il faut chercher à créer si l'on veut voir augmenter la consommation que le vin standard écrase. Il nous faut produire des vins que Bercy n'aura plus avantage à manipuler.

Les numéros Seyve-Villard 5-247, Ravat 16 et Seibel 11803 notés 16, ainsi que Ravat 15, Seibel 10096 notés 15, ne répondent pas, à mon avis, à une somme de qualités suffisamment complètes pour leur assurer, bien qu'ils ne soient pas à dédaigner et puissent être améliorés par mélanges appropriés en cours de cuvaison, un avenir analogue à celui de 8365. Il faut cependant, pour qu'il n'y ait rien à reprocher à ce numéro de 8365, qu'il soit greffé sur Téléki 5-BB ou sur T. 8-B qui avancent la maturité de 8 à 12 jours, augmentent de une demi-unité le degré alcoolique et suppriment les grains verts. 93-5 est aussi un porte-greffe qui lui convient, mais il n'avance pas la maturité.

Ravat 13, teinturier, noté 14, me paraît de plus large emploi. Il est très acide, sa couleur est belle, il est net de goût et il peut dépasser 13 degrés tout en donnant une production notablement supérieure à 100 hectolitres à l'hectare. Le plant est très vigoureux, bois gros de même que les raisins à gros grains, c'est-à-dire qu'il a de réelles qualités culturales ; il semble tout indiqué pour améliorer l'aspect des vins des N°s 11803 et 7349, ce dernier d'une valeur se rapprochant de 8365, mais manquant de couleur. Il sera particulièrement avantageux pour améliorer l'aramon : un mélange avec R. 6 est intéressant.

Ma propriété de Marcigny était autrefois plantée en partie en Gamay, le vin que l'on récoltait était de qualité très inférieure à celle des vins des coteaux voisins et la vente en était presque impossible. Il fallut arracher ces vignes et il n'est pas douteux que S. 8365 récolté en meilleur vignoble serait encore mieux apprécié. Mais ce sol avec ses défauts, dont le plus caractéristique est d'exagérer les goûts et bouquets douteux, a pour moi l'avantage de permettre une sélection plus poussée des numéros à conserver. Il est certain qu'un vin de 11803 ou d'un 10096 récolté en sol à vin fin ou presque fin peut être très bon, mais

il ne donnera plus cette même satisfaction si ces numéros sont plantés en sols moins favorables à la qualité.

Le Seibel 10173 illustre bien cette appréciation. Le concours de janvier 1935 nous a montré un vin de 10173, récolté à Chaintré, coté d'égale valeur à un vin de Chardonnay de la même provenance. Cette année, Ravat 6 a été coté 19 et le Chardonnay de Chaintré 18. Le 10173 récolté en 1935 à quelques dizaines de mètres du R. 6 à Marcigny n'a obtenu que 14 points et il était moins bon cette année. C'est le meilleur horizon que l'on puisse avoir pour juger de la valeur de R. 6. Je dois cependant faire observer qu'un cas spécial a été une cause d'augmentation de la finesse du vin de ce numéro : le quart environ de la vendange était envahi de pourriture noble presque inconnue dans cette région et, bien que ce soit la deuxième année que ce champignon se manifeste, il n'est pas sûr qu'il en soit partout ainsi chaque année, le Bordelais et les autres départements de l'Ouest pourront, eux, en bénéficier peut-être tous les ans.

Il est admissible que R. 6 planté à Chaintré, à Pouilly-Fuissé, etc... donnerait un vin de cru de plus grande valeur peut-être que le Chardonnay, il devrait en être de même en Anjou, en Champagne et dans la zone des Graves et des Sauternes. L'expérience peut seule l'affirmer.

Le concours a donné lieu à des surprises presque comiques. Les notes élevées que les dégustateurs étaient amenés à donner les surprenaient, aussi ont-ils fait subir plusieurs comparaisons à certains échantillons, ce qui ne faisait que confirmer les premières notes enregistrées. Lorsque le classement fut terminé, les opérateurs désirèrent connaître les numéros véritables des échantillons et se reportèrent à la liste de classification ; leur surprise fut alors grande, ils escomptaient que le Gamay de comparaison serait dans les cotations élevées et ils furent stupéfaits de lire les notes 8 et 9 qui les firent se récrier, d'où nouvelles dégustations et comparaisons qui ne leur permirent pas de se déjuger.

Il est malgré tout difficile de ne pas supposer que le hasard a été méchant et a peut-être fait que les appréciateurs (quatre pour les vins rouges et autant pour les blancs) ont dû déguster ces deux vins à la suite d'autres vins d'hybrides mal réussis, ce qui a un effet inhibant sur les facultés gustatives. Mais il semble bien que de toutes manières, les points n'auraient pas pu être augmentés de plus de deux ou trois unités. Cette supposition, toute personnelle, est d'ailleurs démentie par les comparaisons finales que je viens d'indiquer.

Nous remarquons que, comme toujours, les vins qui ont eu les faveurs des dégustateurs sont d'un titre alcoolique élevé de 11 à 13 degrés, ce qui confirme une fois de plus la thèse que j'ai toujours soutenue, que le seul moyen vraiment opérant pour améliorer les progrès de la consommation par la qualité et juguler la surproduction serait de porter le degré minimum à 10 avec autorisation du vinage en franchise à la cuve concurremment avec la concentration ; de plus, le Trésor serait dégrevé d'une forte part de la charge que lui crée la distillation obligatoire.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines,
Marcigny.

« A BON RAISIN, BONNE VINIFICATION »

Trois communications techniques ont été faites à l'Assemblée générale de la Société des Agriculteurs de France ; la première sur le lait, la deuxième sur les fruits et primeurs, la troisième (par M. Mathieu) sur les vins.

Toutes les trois ont pris pour thème la qualité et encore la qualité.

Le Président, probablement pressé par l'heure, n'a pas demandé, pour cette dernière communication, si l'on avait des observations à faire. Si j'avais pu demander la parole, j'aurais dit à peu près ceci :

Après avoir manifesté ma satisfaction de voir que les trois discours avaient plaidé une cause qui m'est chère, j'aurais exprimé le regret de voir que M. Mathieu, ayant appuyé sur la valeur des bons cépages, bons terroirs et bons climats, ait présenté la vinification sous une figure péjorative.

« Si je donne par exemple la note 100, a-t-il dit, au raisin répondant aux trois qualités susdites, nous dirons qu'après la fermentation, il y aura eu une perte de 10 %, donc la note 90, et après les soins du caviste encore 10 %, soit définitivement la note 81. »

Pourquoi a-t-il eu l'air d'admettre que la vinification ne puisse apporter des qualités ?

Pourquoi a-t-il eu l'air de limiter à ce point les effets possibles de l'intervention du vinificateur ?

Moi je dis au contraire que le vrai manufacturier digne de sa profession, doit lui aussi apporter son lot d'améliorations et non des péjorations. La fermentation pasteurienne perfectionnée, c'est-à-dire opérée par une distillation sous vide, à température convenable, procure toutes les qualités que voici :

1° Cette distillation concentre quelque peu le jus, ce qui donnera un vin corsé. C'est *toujours* amélioratif ;

2° Elle chasse du jus les mauvaises *odeurs* de terroir (qui dit *odeur* dit composé *volatil*), et les mauvaises odeurs provenant des maladies et pourritures diverses du raisin ;

3° Elle ne doit se faire qu'après élimination des râfles d'abord, et également après séparation des pellicules... M. Mathieu a rappelé qu'un trop long contact des marcs, pendant toute la durée de la fermentation, était toujours pernicieux ;

4° La chaleur de pasteurisation crée et développe dans le jus un « fruité », qui était à l'état latent, fruité qui ne se développe dans les vins nobles qu'au bout de 5 à 10 ans de cave. Tandis que la chaleur mitigée de pasteurisation la révèle en une demi-heure ;

5° L'ensemencement obligatoire du jus pasteurisé, au moyen de levures pures et de grand cru, ajoute *toujours* des qualités au vin, a proclamé Pasteur, et c'est absolument vrai ;

6° Le vin provenant de jus pasteurisés est conservable plusieurs années, et de ce fait il s'améliore toujours. Conservable, il peut se stocker chez les grands négociants et pallier les effets, sur le marché des vins, de la grande variation des récoltes. Ne pas oublier que les besoins de la consommation sont presque constants. Il faut donc corriger le déséquilibre entre la production et les débouchés ;

7° Rien à craindre de cette chauffe des jus, ni au point de vue de la fraîcheur du vin, ni au point de vue des vitamines, car c'est la fermentation même qui apporte ces qualités-là, et comme la fermentation se fait *après* la pasteurisation, il n'y a pas à craindre le « vieillardement » que produit au contraire assez souvent la pasteurisation des vins déjà faits, déjà fermentés.

Il faut bien dire du reste, au sujet des notes attribuées par M. Mathieu, qu'il n'y a guère de comparaison dégustative à faire entre la présentation sucrée d'un jus et sa présentation alcoolique, pas plus qu'on ne peut comparer le poussin à l'œuf dont il provient. Ce n'est plus la même matière.

Il y a deux sortes de qualités bien distinctes dans chaque vin, les qualités naturelles et celles qui sont données par la fermentation. Mais il arrive beaucoup trop souvent qu'au lieu d'être mises en valeur, les qualités naturelles soient masquées ou même abolies par la fermentation vicieuse, au point qu'on est obligé d'interdire la vente de ces vins comme « anormaux ». Hélas ! le pourcentage annuel de ces vins anormaux est navrant ; il fait un tort considérable à l'antique prestige du vin français. Il est impardonnable, car le jour où la pasteurisation des jus de raisin sera devenue la règle, il n'y aura plus de vins anormaux, ni même médiocres.

Un vin que j'ai fait par fermentation pure en 1931, avec de l'Aramon des plaines de l'Hérault, existe encore ; il y en a plusieurs barriques. Cette conservation est une première preuve de qualité. Récemment on l'a fait déguster — sans rien dire — à un célèbre dégustateur de Vosne-Romanée qui a dit : « Ça, c'est un Beaujolais de 3 ans. » Il en avait 4. Mais voilà bien la démonstration que la vinification peut *créer* des qualités, aussi bien pour des crus vulgaires que pour les plus nobles. Telle fermentation, tel vin, ai-je proclamé depuis trente ans.

Il n'y a que la vinification industrialisée, la vinerie, qui, à tous les degrés de race, fera des vins conservables, améliorables par vieillissement, en un mot qui démontrera que l'homme peut perfectionner la nature grâce à son intelligence manufacturière.

Il peut aussi multiplier les formes à donner aux produits naturels, pour en multiplier les débouchés. C'est dans ce sens que la crise viticole trouvera une solution constructive, tandis que l'arrachage est une solution destructive.

Les Méridionaux ont beau prétendre que la qualité du vin ne joue aucun rôle, et que le marché ne considère que le degré-hectolitre, l'invraisemblance de cette thèse est démontrée par ce qui se passe aujourd'hui : sur le marché algérien, malgré les frais supplémentaires occasionnés par la traversée de la Méditerranée, le degré-alcoolique est coté 1 fr. 50 et même 2 fr. de plus que dans le Midi. Faveur due à la qualité.

La conclusion de ce qui précède, c'est qu'il n'y a aucune assimilation à établir entre les qualités naturelles et les qualités manufacturières du vin, et que les lois économiques exigent qu'on ne laisse pas ces deux métiers différents de la culture et de la manufacturation entre les mains d'un seul et même opérateur. Chacun son métier !

E. Barbet.

ACTUALITÉS

In memoriam : Pierre Viala (Lucien Semichon). — Société industrielle et agricole d'Angers : Séance du 29 février 1936 (Maurice Massignon). — Correspondance de Hongrie (Mme Gy de Istvanffi, Virgile Miroir). — Nécrologie : Georges Poirault (C. Sauvageau). — Association des Anciens élèves de l'Institut national agronomique. — Foire aux vins de Ribeauvillé.

In memoriam. Pierre Viala

Pierre Viala est mort brusquement le 11 février dernier. — Trois jours avant, hélas ! je le félicitais encore sur sa bonne mine.

Fils d'un des meilleurs vignerons de Lavérune, aux environs de Montpellier, il naquit en 1859, on peut dire « au milieu des souches ». — Tout enfant, il aimait à courir les vignes, à se mêler aux vendangeuses à la recherche de la plus belle grappe et, dans la garrigue voisine, il allait cueillir l'aspic et chasser les cigales.

Dix ans plus tard, il sortait major de cette Ecole d'agriculture de Montpellier qui devait jouer un si grand rôle dans les annales de la viticulture, et dont il demeure l'une des gloires, la plus éclatante. — Désormais, la vigne l'a pris tout entier : il ne la quittera plus.

C'était l'époque où le Phylloxéra détruisait tout, semeur de misère et de ruine. — Chaque année, l'insecte gagnait de nouveaux vignobles. Les insecticides, dans lesquels un moment on mit un peu d'espoir, se montraient partout insuffisants. — On découvrit que le Phylloxéra ne pouvait vivre dans les sables et qu'il ne résistait pas à une submersion hivernale de 30 ou 40 jours. — On était à se demander si les merveilleux coteaux couverts jusque-là de pampres verdoyants n'étaient pas à jamais perdus, et si l'on devrait se résoudre, dans l'avenir, à ne cultiver la vigne que dans les sables des dunes et dans les terres plates des plaines, seules capables de s'adapter à la submersion. — Les villages se vidaient et, chaque année, de nouvelles familles de vignerons languedociens s'exilaient en Algérie, pour aller jeter là-bas les premiers germes de ce vignoble d'outre-mer qui devait, 40 ou 50 ans plus tard, frapper à son tour les vignerons métropolitains de misères et de ruines nouvelles, aussi angoissantes que celles que le Phylloxéra accumulait alors.

Au milieu de cette désolation, un grand botaniste montpelliérain, Planchon, montrait que certaines espèces de vignes d'origine américaine peuvent vivre malgré le Phylloxéra. On considérait presque comme une folie de vouloir greffer la vigne française sur ces espèces sauvages qui ne donnent pas de fruits ou des fruits inconsommables. On y parvint cependant. Mais que de déboires ! Tantôt l'espèce américaine ne convenait pas au cépage français, tantôt le terrain ne convenait pas à l'espèce américaine ! — Millardet jetait les bases de l'hybridation et montrait son avenir dans la recherche d'un porte-greffe favorable. — Cependant, tous les terrains calcaires étaient réfractaires, et l'on envisageait avec terreur le sort des vignobles charentais, champenois et bourguignons, et de bien d'autres encore, alors que le Phylloxéra chaque année étendait ses ravages.

C'est alors qu'un homme qui fut au Ministère de l'Agriculture le plus grand des administrateurs, Tisserand, sut distinguer en Viala, tout jeune alors, celui qui devait apporter la solution définitive à la reconstitution du vignoble national. — Il lui confia une « mission en Amérique ». — Parcourant toutes les régions des Etats-Unis, relevant partout les diverses espèces de vignes sauvages ou cultivées, la nature des terrains qui les portaient, il découvrit, dans les terres crétacées du Texas, une nouvelle espèce de vigne qui végétait magnifiquement dans ces terres calcaires, sans une trace de Chlorose : le Vitis Berlandieri. Son retour d'Amérique fut un triomphe. Malgré ses difficultés de reprise par bouture, le Berlandieri entra dans un grand nombre d'hybrides nouveaux, d'où sortirent tous les porte-greffes américo-américains, ou franco-américains qui constituent aujourd'hui l'assiette solide de presque tous nos vignobles.

Des polémiques ardentes s'élevèrent autour de la vigne greffée : craintifs et jaloux émettaient les soucis les plus vifs sur la qualité des vins qu'elle donne-

rait. Dans un petit ouvrage qui est une merveille de netteté et de précision, *L'influence du greffage*, Pierre Viala réfutait définitivement ces critiques et ces appréhensions.

Encore plein de jeunesse, Pierre Viala conquit la chaire de viticulture à l'Ecole de Montpellier, puis celle de l'Institut Agronomique. Pendant plus de 40 ans, il fit une riche pépinière d'élèves qui répandent dans le monde entier les bienfaits de son enseignement magistral.

Mais, le Phylloxéra vaincu, la vigne devait faire face à d'autres ennemis. Viala s'adonna complètement à l'étude de la cryptogamie et de la pathologie viticoles. — Son superbe ouvrage, *Traité des maladies de la vigne*, contient le détail de toutes les études qu'il entreprit dans cette voie nouvelle, avec des collaborateurs dévoués, tels que Ravaz et Boyer. — Depuis cette publication, il poursuivit ses travaux et fit de nouvelles conquêtes dans lesquelles il mit à profit les précieux conseils de Guignard et de Mangin, avec le concours de son fidèle collaborateur, Paul Marsais. Il mit en relief l'existence dans la nature de curieuses symbioses, cryptogame et bactéries, comme dans la gélivure, cryptogame et cochenille, comme dans la phthiriose, qui, en biologie, étaient des nouveautés inattendues.

Enfin, nul compartiment des connaissances viticoles ne devait échapper à ses savantes investigations. Le domaine de l'ampélographie s'est accru, grâce à lui et à la générosité du grand mécène que fut Vermorel, d'un ouvrage en sept volumes, *L'Ampélographie*, qui est à la fois la plus parfaite et la plus complète description botanique et agronomique de tous les cépages connus, et l'une des plus belles œuvres de l'édition française.

Pendant 40 ans, la *Revue de Viticulture* qu'il avait fondée demeura « sa » Revue. Le plus répandu de tous les organes viticoles, elle dissémina dans tous les pays où la vigne est cultivée la doctrine de « son » Ecole et ses bienfaisantes applications. — Elle accueillit les jeunes, encourageant leurs débuts. — Elle rallia en un seul faisceau tous les chercheurs attachés à la vigne et aux améliorations de sa culture. — Elle infusa à tous ses collaborateurs l'esprit et le cœur de celui qui, si vaillamment, en tenait le gouvernail.

Telle fut, à grands traits, l'œuvre inégalée de Pierre Viala. Elle le consacre comme le grand maître de la viticulture de tous les temps. Elle a porté dans tous les pays du monde, au plus haut degré, le renom de la Science française.

Tant à Paris qu'à Cournonterral, de nombreux discours ont été prononcés devant son cercueil, par les délégués de l'Institut, de l'Académie d'agriculture, de l'Institut agronomique, du ministère de l'Agriculture, par les représentants de ses amis personnels et de ses camarades d'école. — A l'Académie des Sciences, à l'Académie d'Agriculture, à la Ligue pour la Défense des cultures qu'il avait fondée, on a fait son éloge et rappelé sa brillante carrière. — Personne n'est venu, au nom des vignerons, exprimer leur reconnaissance à celui qui a si largement contribué à sauver la vigne de la mort. Sans doute, les amertumes de la crise actuelle sont-elles cause que les vignerons d'aujourd'hui soient si oublieux du passé ! — Il m'a semblé que la Société Centrale d'Agriculture, qui est née au lendemain des guerres du premier Empire pour concourir à la renaissance d'une agriculture profondément éprouvée, qui a vécu toutes les phases de cette histoire de la vigne, jalonnées du nom et des œuvres de Pierre Viala, se devait de lui apporter, ainsi qu'à sa famille, l'expression émue de ses regrets et de son admiration.

Pierre Viala repose tout près de Lavérune, dans le petit cimetière de ce village de Cournonterral, où il avait trouvé la compagne dévouée de toute sa vie, et où il aimait tant à aller se reposer, tout en soignant son vignoble. — Moins ingrates que ceux qui les cultivent, les frondaisons des vignes qui l'entourent désormais lui feront, pour toujours, une couronne reverdissant chaque printemps, lui offrant comme un encens le parfum de ses fleurs aux premiers jours de juin, tandis que, dans la garrigue voisine, les cigales, arrière-petites-filles de celles qu'il chassait tout enfant, continueront, sous le chaud soleil de l'été, à clamer leur cantique à la vigne et à son bienfaiteur (1). — Lucien Semichon, *ingénieur agronome, membre de l'Académie d'Agriculture de France, directeur honoraire de la Station régionale d'œnologie de Narbonne.*

(1) Extrait du Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, n° 196, mars 1936).

Société Industrielle et Agricole d'Angers. — Séance du 29 février 1936

Messieurs,

La viticulture française est en deuil.

Le Professeur Pierre Viala vient de mourir le 11 de ce mois de février. Viala était un vrai et dévoué savant. Il a été le sauveur du vignoble français.

Je crois que c'est un devoir pour notre Société de rappeler la carrière du bienfaiteur de la viticulture et de dire toute la reconnaissance que les Angevins lui doivent.

Né en 1859 à Lavérune (Hérault) d'un père viticulteur, Viala se trouva, dès son enfance, aux prises avec toutes les difficultés de cette époque : attaques effrayantes du Phylloxéra et ravages causés par les maladies et insectes de toutes sortes sur le vignoble.

Ancien élève de l'Ecole de Montpellier, il obtint au Concours la chaire de viticulture. Puis en 1890, il devient professeur à l'Institut national agronomique. Pendant 44 ans, il forma plus de deux mille ingénieurs agronomes qui se souviendront toujours de son grand savoir et aussi de sa grande bonté, de son dévouement.

En 1895, l'Académie d'Agriculture l'avait élu membre titulaire.

En 1919, l'Académie des Sciences lui ouvrit ses portes.

En 1887, le Phylloxéra causant des ravages de plus en plus grands, les traitements contre le terrible insecte se révélant inefficaces, le Gouvernement envoya Viala aux Etats-Unis pour rechercher les vignes américaines qui résistaient le mieux au fléau.

A son retour, Viala parcourut les vignobles de France pour donner aux vignerons désespérés tous renseignements utiles.

En 1890, grâce à l'intervention de M. Gilles Deperrière, notre si aimable et tant regretté vice-président, le Professeur Viala fut invité à venir en Anjou.

Du 12 au 24 octobre 1890, M. Viala parcourut la plus grande partie de notre vignoble.

Il examina dans cinquante communes la nature du terrain, grâce à trois cent trente-cinq tranchées de 1 mètre de longueur sur 60 cent. de profondeur et 60 cent. de largeur.

Le 25 octobre, il fit une conférence dans laquelle il résumait ses observations et confirmait les conseils qu'il avait donnés au cours de sa tournée. Cette conférence commençait ainsi : « Il n'est pas dans mon intention de traiter tous les points relatifs à la reconstitution de vos vignobles. Vous m'avez suivi en grand nombre avec attention et bienveillance, pendant les douze jours que j'ai passés dans votre département ; vous avez pu noter l'impression que nous fournissait l'étude de divers terrains de votre belle région viticole et les espérances que j'ai été heureux de vous donner bien des fois pour le succès des entreprises que vous allez tenter. Il ne me serait pas possible de reprendre et de développer les nombreux conseils que vous m'avez fait l'honneur de me demander. Je veux seulement vous en donner les conclusions et vous indiquer aujourd'hui la voie générale à suivre dans la reconstitution de vos vignobles dont vous avez à cœur de maintenir la légitime renommée... »

Puis M. Viala parle des traitements contre le Phylloxéra, qui, malheureusement, ne donnent pas toujours des résultats certains. D'où nécessité d'en arriver au greffage de nos cépages français sur des américains résistants. Il dit que la résistance de certains américains est certaine, il indique ces cépages. Il donne les résultats obtenus en France par le greffage. De 1881 à 1889, la surface des vignes greffées sur américains est passée de 8.904 hect. à 299.801 hectares. Certaines vignes américaines sont d'une absolue résistance. Le Phylloxéra a été connu de tout temps en Amérique. Il a été constaté en 1834, 1848 et 1851. Mais les vignes américaines ne prospèrent pas dans tous les terrains comme les vignes françaises. D'où nécessité de les adapter à la composition géologique du terrain. Le climat n'a pas une influence aussi grande que le sol. Certaines variétés comme les Rupestris résistent à moins 20° de froid et d'autres à plus 42°. Donc le climat est négligeable pour la reconstitution. Au contraire, la constitution géologique est prédominante. Plus loin, M. Viala dit : « Les cépages américains se subdivisent, au point de vue cultural, en deux catégories : les producteurs

directs et les porte-greffes. Je ne saurais trop l'affirmer, les meilleurs vins des producteurs directs, sans exception, ne valent pas les vins français les plus inférieurs. Je condamne donc tous les producteurs directs : Othello, Noah, Canada, Clinton, Elvira, etc... Je les condamne surtout d'une façon absolue pour les régions à grands vins comme la vôtre. Reconstituer vos vignobles avec des producteurs directs serait perdre à jamais la qualité des vins qu'elles produisent. Ce serait faire œuvre antipatriotique, car l'on sacrifierait sûrement la légitime renommée d'une production française qu'on n'a jamais pu égaler et que nous avons le droit de maintenir. »

Plus loin, M. Viala parlant des hybrides : « L'on a cherché en hybridant des vignes sauvages américaines avec des cépages français à obtenir des vignes franco-américaines résistantes et donnant des produits abondants et de bonne qualité. Des efforts très louables ont été tentés par de patients chercheurs, parmi lesquels MM. Ganzin, Millardet, de Grasset, Couderc, etc... Leurs efforts dans ce but peuvent aboutir tôt ou tard. Mais pour l'instant les vignes obtenues ne répondent pas aux espérances, légitimes d'ailleurs, que l'on fondait sur elles. »

Il nous est impossible de résumer la longue conférence de M. Viala, conférence qui date du mois d'octobre 1890 et qui pourrait être d'octobre 1936 en raison de tous les faits qu'elle relate. Voici les dernières lignes de ce travail réellement mémorable au sens strict du mot :

« Je vous remercie tous, Messieurs, bien sincèrement pour la bienveillance et l'accueil sympathique que j'ai trouvé partout. Vous me permettrez d'emporter l'espérance que votre belle région viticole sera sous peu reconstituée et que vous maintiendrez aux vins d'Anjou leur légitime renommée. Ce sera la meilleure reconnaissance que je pourrai vous offrir pour l'hospitalité vraiment française que vous m'avez donnée et dont je garderai le profond souvenir. »

Oui, Pierre Viala avait reçu dans les cinquante communes où il est passé un accueil chaleureux. Tout simplement parce que lui se présentait à nous en véritable ami, répondant à tous avec une aménité parfaite, ne se lassant jamais de répéter encore ce qu'il venait de dire. Sans sa venue, il est plus que probable que, craignant les difficultés du greffage, nous ne nous soyons laissés entraîner à planter des directs ou des hybrides.

Où en serions-nous avec des vins invendables devant le flot, toujours grandissant, des vins du Midi et de l'Algérie ? Mais nous avons suivi les conseils de notre maître Viala.

Aussi notre Société, au nom des viticulteurs angevins, se fait un devoir d'offrir à Mme Pierre Viala et à ses enfants toute la reconnaissance de l'Anjou, toute la peine que nous prenons à leur deuil et nous les prions de bien vouloir agréer nos très vives et bien sincères condoléances. — MAURICE MASSIGNON.

Correspondance de Hongrie. — Nous insérons bien volontiers la correspondance qui nous est adressée, en communication, par M. Virgile MIROIR, œnotechnicien à Bordeaux.

M. le Directeur de la *Revue de Viticulture*, Paris.

J'ai reçu il y a quelques jours, dans mon courrier, la lettre de Mme veuve Gy de Istvanffi dont je vous envoie copie ci-dessous, lettre adressée à mon regretté beau-père, Frantz-Malvezin, décédé en 1923.

Je ne pourrais mieux faire, pour faire revivre la mémoire du grand savant hongrois, que de vous prier de publier cette lettre et ma réponse. Je vous en remercie bien sincèrement.

V. M.

Budapest, 25 février 1936.

« Monsieur,

« Moi, Mme Gy de Istvanffi, veuve du grand savant et directeur de l'Institut « Ampélogique Royal Hongrois, je vous prierais de bien vouloir m'excuser « de vous déranger.

« Je vous serais très reconnaissante si vous pouviez me procurer quelques nu- « méros de l'*Œnophile* de décembre 1908 dans lequel il était question des tra- « vaux de mon mari, Gy de Istvanffi. C'est vrai qu'il y a très longtemps de cela, « mais peut-être y aura-t-il moyen d'en retrouver.

« Vous serez étonné pourquoi seulement maintenant, après tant d'années, je « vous en demande. Eh bien ! voilà la réponse : cet Institut Ampélologique « dont vous avez fait tant l'éloge du directeur, de son travail, de sa science et « de l'installation, etc... est bien diffamé. On veut maintenant le faire cesser, « l'employer pour autre chose ; ce n'est pas le manque d'argent qui l'occasion- « ne, mais purement la haine née de l'envie. Le grand génie plaçait mon mari « si haut au-dessus de toutes ces bassesses et intrigues, qu'elles ne pouvaient pas « l'atteindre personnellement ; mais voilà qu'on attaque son Institut qui lui « était plus cher que sa propre vie. On enviait son talent, sa science et il de- « vait en pâtir.

« Si jamais quelqu'un venait en Hongrie, je serais contente de le voir chez « moi et lui expliquer de vive voix ce qu'on a fait de mon mari.

« Quoique malade, je me suis fait le devoir de rafraîchir le souvenir de mon « mari, et ainsi je vous prierais de faire paraître fraîchement dans l'*Œnophile* « quelques lignes à sa mémoire et de m'en faire parvenir quelques exemples.

« Mon mari était en 1912 à l'Institut Pasteur à Paris et s'entretint pendant « plusieurs jours avec le Professeur Calmette au sujet d'un Institut biologique à « Budapest. Le Professeur Calmette fut surpris de son grand savoir. Mais la « guerre survint...

« Après la guerre, j'ai rencontré un monsieur qui me fit part de ces paroles « de Calmette : « Si M. Gy de Istvanffi avait pu installer à Budapest un Insti- « tut de Biologie comme celui d'Ampélologie, il n'y aurait pas eu Trianon pour « la Hongrie.

« Espérant recevoir une réponse favorable, recevez mes civilités empressées. »

Mme Vve Gy de Istvanffi,
Orlay Utea 2, Budapest XI.

« Madame,

« Je suis en possesion de votre lettre du 25 février adressée à mon regretté « beau-père décédé le 16 mai 1923. Cette lettre m'a beaucoup ému.

« Je n'ai pas eu le plaisir de connaître M. Gy de Istvanffi, mais la lecture de « plusieurs de ses travaux et les nombreuses conversations que j'eus à son sujet « avec mon regretté prédécesseur m'avaient permis d'apprécier son extraordi- « naire érudition qui l'avait fait connaître dans le monde entier.

« La création de son Institut Ampélologique, dont il avait le droit d'être fier, « était une œuvre unique en ce domaine.

« Vous me demandez, Madame, de rafraîchir le souvenir de cet illustre sa- « vant. Quoique l'*Œnophile* ait cessé de paraître depuis 1927, je le fais volon- « tiers, grâce à l'obligeance de la *Revue de Viticulture*.

« Mais, croyez bien, Madame, que tous ceux qui ont étudié les problèmes « scientifiques que posent la culture de la vigne et l'élaboration du vin n'ont « pas oublié les travaux mémorables de M. Gy de Istvanffi sur les maladies de « la vigne. Ses « Etudes microbiologiques sur le Rot gris » ne lui ont-elles pas « valu les plus hautes récompenses décernées par l'Académie des Sciences de « Paris ? Ses travaux sur la greffe, sur la biologie des parasites, travaux qu'il « avait le rare mérite de pouvoir présenter et défendre lui-même aussi bien en « français, en anglais, en allemand et en italien qu'en hongrois, l'avaient fait « rechercher comme membre correspondant de nombreuses Académies et Socié- « tés scientifiques.

« Disparue prématurément, cette grande figure laissait une grande œuvre — « son Institut Ampélologique. C'est cette disparition que vous m'annoncez com- « me prochaine, et j'en suis navré. Je comprends toute votre peine, et croyez « qu'elle sera partagée par tous les admirateurs du regretté savant.

« Ainsi donc, même en Hongrie, « Nul n'est prophète en son pays ».

« Je vous envoie les exemplaires qui me restent de l'*Œnophile* de décembre « 1908. J'en ai gardé un en souvenir du grand savant.

« Si le hasard me permettait, Madame, d'aller vous présenter mes hommages « de vive voix, je saisirais bien volontiers cette occasion. En attendant, je vous « prie d'agréer l'expression de mes sentiments respectueux. »

Virgile Miroir,
œnotechnicien.

Nécrologie. — Georges Poirault. — Georges Poirault, directeur de la Villa Thuret d'Antibes, est mort le 10 février 1936, dans sa 78e année. C'était un savant distingué, d'esprit encyclopédique, qui a très peu publié ; curieux de toutes les choses de la nature, il passait d'un sujet à un autre sans prendre la peine d'en informer ceux que ses recherches auraient intéressés. Son nom ne doit cependant pas être oublié, et la Villa Thuret dépendant du Ministère de l'Agriculture, j'ai pensé que ce qu'il y a fait intéresserait les lecteurs de la *Revue de Viticulture*.

Son père, professeur à l'Ecole de Médecine de Poitiers, qui a laissé la réputation d'un botaniste aussi instruit qu'obligeant, l'avait initié à la connaissance des plantes. Aussi, lorsqu'en 1887, Georges Poirault vint à Paris pour préparer une thèse de docteur ès-sciences au laboratoire que Van Tieghem dirigeait au Muséum, connaissait-il les végétaux mieux que les autres travailleurs de ce laboratoire, lesquels ne manquaient pas de recourir à son érudition. Il y acquit bientôt autant de compétence en anatomie et cytologie qu'en systématique, et il publia en 1894 une thèse : *Recherches anatomiques sur les Cryptogames vasculaires* qui fut très remarquée et qui est encore souvent consultée.

Puis, sans abandonner le Muséum, il travaille au Collège de France avec Henneguy et à la Sorbonne chez Delage et celui-ci, appréciant ses connaissaces très étendues et sa pratique des langues étrangères, lui confia le secrétariat de l'*Année biologique*. Cependant, tout cela rapportait peu, et lorsque Charles Naudin mourut, Poirault, sur la recommandation de Guignard, qui l'appréciait beaucoup, fut nommé en 1899 à la direction de la Villa Thuret ; le choix ne pouvait être meilleur.

Lorsque la santé de Thuret ne lui permit plus de continuer ses mémorables travaux sur les Algues, il se retira sur la Côte d'Azur avec son collaborateur Bornet, acheta en 1858 au Cap d'Antibes une vaste garrigue, y dessina un jardin, y fit construire une villa et s'occupa d'introduction et d'acclimatation des végétaux exotiques. Les deux collaborateurs faisaient venir, du monde entier, de jeunes plantes ou des graines pour les cultiver. Je n'ai pas à dire ici le labeur souvent ingrat auquel ils se livrèrent, car les insuccès furent nombreux, mais de belles réussites les dédommageaient. La très grande majorité des plantes ornementales cultivées actuellement dans les jardins de la Côte d'Azur sont sorties de la Villa Thuret ; Thuret et Bornet avaient ouvert la voie à l'Horticulture méditerranéenne ; les grandes cultures commerciales (roses, œillets, etc...) ne sont venues que par la suite, beaucoup plus tard.

A la mort de Thuret, en 1875, Mme Thuret-Fould, émerveillée des résultats obtenus par son beau-frère, acheta la Villa Thuret et en fit don à l'Etat (Ministère de l'Instruction publique) pour que les recherches scientifiques horticoles y soient continuées. Charles Naudin, célèbre par ses recherches sur les hybrides, en fut le premier directeur, mais quand il mourut en 1899, il laissait à son successeur des jardins en assez mauvais état, à cause d'une longue maladie et surtout de crédits insuffisants. Pendant plus de trente-six ans, Poirault n'a cessé de s'occuper activement des jardins de la Villa ; maintenir ce qui existe, combler les vides dus à la maladie et surtout à la gelée, faire de nouveaux essais d'introduction, créer de nouveaux hybrides, c'est un travail de tous les instants dans un établissement qui renferme plus de 3.000 espèces ligneuses et autant d'espèces herbacées, dont on trouvera l'énumération dans deux brochures publiées en 1933 par Poirault : *Livret-guide du visiteur au Jardin Thuret*, et *Catalogue des plantes cultivées au Jardin Thuret*.

En 1912, Poirault fonda une Revue, le *Bulletin d'Horticulture Méditerranéenne* où il se proposait, disait-il, de noter les résultats obtenus sur le Littoral dans les différentes branches de la science et de la pratique horticoles. Ce *Bulletin* était admirablement rédigé, et le premier numéro donne des renseignements d'une précision parfaite sur les conditions dans lesquelles les plantes ornementales peuvent être cultivées sur la Côte d'Azur. Je l'ai présenté aux lecteurs de la *Revue de Viticulture* (N° du 18 avril 1912) et je terminais en disant que son directeur était trop artiste et pas assez financier ! Le prix de chaque fascicule devait dépendre du nombre des pages, car « si un sujet peut être épuisé en vingt pages, on ne voit pas pourquoi le seul souci de compléter une livraison

ferait qu'on lui en accordât quarante » ; par suite les numéros devaient paraître à intervalles indéterminés et on ne pouvait établir de prix d'abonnement annuel. Nous le prévînmes, Pierre Viala et moi, que, dans ces conditions, son *Bulletin*, malgré son excellence, ne pourrait pas vivre. En effet, il eut seulement deux numéros, et c'est vraiment regrettable.

En 1927, la gestion de la Villa Thuret fut transférée du Ministère de l'Instruction publique au Ministère de l'Agriculture. Celui-ci adjoignit à la Villa Thuret des services d'Entomologie appliquée, de Phytopathologie, et de Météorologie, le tout sous la haute direction de Poirault, qui devint en même temps inspecteur du service phytopathologique. On le voit alors circuler dans le pays pour lutter contre cette grosse cochenille blanche (*Icerya Purchasii*) qui causait de grands dégâts en s'attaquant aux branches des orangers, mimosas, *Pittosporum* ; il propage la Coccinelle (*Novius cardinalis*) qui dévore l'*Icerya* et eut la satisfaction de voir ses efforts couronnés de succès.

Le Ministère de l'Agriculture sachant apprécier les mérites de Poirault le maintint jusqu'à son dernier jour à la direction de la Villa Thuret. Voici peu de mois, je voyais Poirault à Antibes, toujours aussi actif et aussi enthousiaste. « Pourvu, me disait-il, qu'on nomme pour me succéder un homme qui aime les plantes et ne laisse pas dépérir tout ce que j'ai fait ici. » Son souhait, espérons-le, sera réalisé. — C. Sauvageau, *prof. hon. à la Faculté des Sciences de Bordeaux.*

Association des Anciens Elèves de l'Institut national agronomique. — L'Association amicale des Anciens Elèves de l'Institut national agronomique a tenu son assemblée générale annuelle, à son siège social, 5, quai Voltaire, le dimanche 22 mars 1936.

M. de Felcourt, ingénieur agronome, ministre plénipotentiaire, a été réélu Président de l'Association.

M. Tancrède, ingénieur agronome, administrateur de sociétés, et M. Vignerot, ingénieur agronome, ingénieur en chef du Génie rural, ont été réélus vice-présidents.

La veille au soir a eu lieu le banquet traditionnel des ingénieurs agronomes, sous la présidence de M. Thellier, ministre de l'Agriculture.

Cette manifestation a eu lieu en l'honneur de l'Académie d'Agriculture dont le bureau comprend cette année trois ingénieurs agronomes, M. de Monicault, président, M. H. Hitier, secrétaire perpétuel et M. Demolon, vice-secrétaire.

Au cours du banquet, le Président de l'Association a remis à M. Hitier, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture qui vient d'être promu commandeur de la Légion d'honneur, les insignes de l'ordre que ses camarades et anciens élèves lui offrent par souscription.

Foire aux Vins de Ribeauvillé. — Les Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rorschwihr, S. Hippolyte et Zellenberg, bien connus par leurs excellents crus, organiseront le 5 mai prochain, dans les vastes salles du Cercle catholique, leur

XVIe Foire de Ribeauvillé

Cette Foire aux Vins, qui non seulement par la qualité, mais aussi par la quantité des crus exposés, compte parmi les principales foires aux vins du pays, saura conserver sa renommée indéniable et attirera de nouveau une affluence considérable de visiteurs. Le Comité d'organisation est déjà en pleine action et par cette voie il attire l'attention des intéressés sur l'exposition de machines et appareils viticoles, qui se tiendra en même temps que la Foire aux Vins. Ces intéressés voudront dès à présent retenir leurs places, en s'adressant au Syndicat Viticole de Ribeauvillé.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (30 mars 1936). — Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Costières, 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (31 mars). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » .

Béziers (27 mars). — Rouges 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; Blancs, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Minervois (29 mars). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (28 mars). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (28 mars). — Vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. ».

Narbonne (29 mars). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 101 fr. le quintal, orges, 73 fr à 74 fr. »; escourgeons, 70 fr. à 71 fr.; maïs. 80 fr. à 82 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 72 fr. » à 76 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 75 à 82 fr.; nouvelles d'Algérie, 120 à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé. 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 115 fr. à 185 fr.; foin, 120 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. » à 170 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 80 à 8 fr. 20. — Longe, de 7 fr. 40 à 10 fr. 40.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité. 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés, 80 %**, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 800 fr.; communes. 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes. 100 à 300 fr. — Bananes, 375 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 750 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr. — Artichauts du Midi, 50 à 100 fr. — Choux de Bruxelles, 130 à 240 fr. — Choux-fleurs, 100 à 300 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 200 à 250 fr. — Tomates, 300 à 400 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 150 à 180 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 70 à 125 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 600 à 1.300 fr. — Salsifis, 250 à 290 fr. — Crosnes, 300 à 450 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.